

王道 サガリ

冷凍せず
生のまま！
抜群の鮮度で
ご提供！

SAGARI

ほどよい柔らかさと少ない脂身で
ヘルシーなのに旨味あふれる焼肉の定番。
王道の美味しさを肉厚カットでどうぞ。

にく
とら

にくとら牛サガリ

1人前 760円税別 (税込836円)

にく
とら

やわらかな食感の厳選素材！

にくとら厚切牛サガリ

1人前 850円税別 (税込935円)

にく
とら

にくとら牛ハラミ

1人前 790円税別 (税込869円)

おすすめ



北海道産牛サガリ

1人前 1,280円税別 (税込1,408円)

おすすめ



牛サガリ 3種盛り
(北海道産牛・池田牛・にくとらサガリ)

1,680円税別 (税込1,848円)

池田牛

池田牛サガリ(和牛)

1人前 1,580円税別 (税込1,738円)

人気の 牛タン

GYUTAN

冷凍せず
生のまま！
抜群の鮮度で
ご提供！

7～11月まで
帯広市稲田町
ベジナ中村農場のネギを使用

◆ネギ付 ◆味付けネギ付 ◆ネギなし
3種からお選びいただけます。

ネギ増量の場合 +100円税別 (税込110円)

一頭の牛から1～1.5kgほどしか
取れない希少部位。香り高く、
弾力のある柔らかな肉質で、
焼肉では外せない
メニューの1つです。

おすすめ

にく
とら

にくとら生牛タン

1人前 990円税別 (税込1,089円)

特選厚切り生牛タン

1人前 1,680円税別 (税込1,848円)

にく
とら

にくとら厚切り生牛タン

1人前 1,380円税別 (税込1,518円)

数量
限定

生牛タン下

1人前 680円税別
(税込748円)

赤身生牛タン

1人前 760円税別 (税込836円)

にく
とら

にくとら生牛タン3種盛り

1,480円税別 (税込1,628円)

霜降り カルビ

KARUBI

きめ細やかなサシが
魅力のカルビは、ジューシーで
食べごたえ抜群。



にくとら

北海道産
にくとら牛カルビ

1人前 990円税別 (税込1,089円)

おすすめ

いけだ牛

池田牛カルビ(和牛)

1人前 1,480円税別 (税込1,628円)



北海道産中落ちカルビ

1人前 890円税別 (税込979円)

にくとら

北海道産にくとら上カルビ

1人前 1,280円税別 (税込1,408円)

赤身牛カルビ

1人前 760円税別 (税込836円)

カルビ3種盛り

1,480円税別 (税込1,628円)

ミスジ

MISUJI

一頭の牛からわずかしこ
取れない希少部位。
やわらかくて濃厚な
旨みと甘みが楽しめます。

にくとら

にくとら
十勝ハーフ牛ミスジ

1人前 990円税別 (税込1,089円)

にくとら

にくとら十勝ハーフ牛
ミスジステーキ

1人前 990円税別 (税込1,089円)



牛 ロース

LOIN

柔らかな肉質と
脂の濃厚な旨みを堪能できる
贅沢な味わい。

にく
とら

にくとら十勝産牛ロース

約200g 1,980円税別 (税込2,178円)

大判!!

おすすめ

にく
とら

にくとら十勝産牛リブロース

約300g 2,980円税別 (税込3,278円)



生ラムジンギスカン

1人前 550円税別 (税込605円)

△ピリ辛 580円税別 (税込638円)

おすすめ

サフォーククロス
生ラムジンギスカン

1人前 690円税別 (税込759円)

△ピリ辛 720円税別 (税込792円)



ジ ン ギ ス カ ン

JINGISUKAN

クセの少ない
ラム(仔羊肉)を使用。
特製ダレを絡め、
食べやすく仕上げました。

サラダ

SALAD

口の中をさっぱりと潤す
新鮮野菜のサラダは、
焼肉とも相性抜群。

特盛キャベツサラダ

おすすめ

2~3人前 580円税別 (税込638円)



チョレギ豆腐サラダ

480円税別
(税込528円)

にくとら



にくとらチョレギサラダ

2~3人前
580円税別
(税込638円)

パリパリキャベツサラダ

480円税別
(税込528円)

細切り大根サラダ

480円税別
(税込528円)



温玉シーザーサラダ

530円税別
(税込583円)



中札内産
えだまめ

250円税別 (税込275円)



韓国のり

180円税別 (税込198円)



つつみ菜
サンチュ

350円税別
(税込385円)



キムチ
盛り合わせ3点

590円税別 (税込649円)



白菜キムチ

350円税別
(税込385円)

カクテキ

380円税別 (税込418円)

オイキムチ

420円税別 (税込462円)

ナムル盛り合わせ3点

380円税別 (税込418円)

おつまみ

クッパ



クッパ

680円税別 (税込748円)

スモール 500円税別 (税込550円)



ユッケジャンクッパ

700円税別 (税込770円)

スモール 550円税別 (税込605円)



ユッケジャン豆腐

580円税別 (税込638円)

スモール

460円税別
(税込506円)



カルビトック

680円税別 (税込748円)

スモール

500円税別
(税込550円)



にくとら
ユッケジャンスープ

480円税別 (税込528円)

スモール 380円税別 (税込418円)



ふんわり玉子スープ

240円税別 (税込264円)

わかめスープ

220円税別 (税込242円)

みそ汁

150円税別 (税込165円)



カルビスープ

380円税別 (税込418円)

スープ

ラーメン

RAMEN

焼肉店だからこそできる深いコクと辛みが魅力の麺々が勢ぞろい。



にくとらチャーシューメン
(豚骨醤油 / 味噌)

990円税別 (税込1,089円)

スモール 770円税別 (税込847円)

にくとら



ユッケジャンラーメン

880円税別 (税込968円)

スモール 680円税別 (税込748円)



にくとらラーメン (豚骨醤油 / 味噌)

880円税別 (税込968円)

スモール 680円税別 (税込748円)

にくとら

冷麺



にくとら冷麺

790円税別 (税込869円)

スモール

580円税別 (税込638円)

にくとら



ピリ辛
ビビン麺

750円税別 (税込825円)



おすすめ

ねぎ冷麺

760円税別 (税込836円)

スモール

550円税別 (税込605円)

ごはんもの

RICE

こだわりのお米を使ったごはんもの。
焼肉のおともにぴったりです。

大人気!

石焼ビビンバ

790円税別(税込869円)

スモール 640円税別(税込704円)



石焼チーズビビンバ

880円税別(税込968円)

スモール 680円税別(税込748円)

石焼カルビビビンバ

900円税別(税込990円)

スモール 700円税別(税込770円)

ビビンバ

680円税別(税込748円)

スモール 590円税別(税込649円)

石焼納豆ビビンバ

880円税別(税込968円)



石焼明太ビビンバ

880円税別(税込968円)

スモール 680円税別(税込748円)

温玉ビビンバ

750円税別(税込825円)

スモール 650円税別(税込715円)

温玉カルビビビンバ

880円税別(税込968円)

スモール 680円税別(税込748円)



とらめし

韓国の人気メニュー。焼肉のお供にぴったりです。

380円税別(税込418円)

小 330円税別(税込363円)

大盛り 430円税別(税込473円)



とらたまめし

420円税別(税込462円)

小 360円税別(税込396円)



ピリ辛ねぎまみれごはん

380円税別(税込418円)

小 330円税別(税込363円)

ライス

特盛 350円税別(税込385円)

大 280円税別(税込308円)

中 220円税別(税込242円)

小 160円税別(税込176円)

おにぎり(鮭/わさび/明太子) 250円税別(税込275円)



道産米の最高峰!

谷川グループが作った
ゆめぴりか

当店でお出しする「ゆめぴりか」は北海道有数の米どころ、空知地方・妹背牛町の米農家で構成する「谷川グループ」の皆さんが丹精込めて作っている、一粒一粒が際立つ「作り手が見える逸品のお米」です。

弊社グループの味想百盛ブランドが谷川グループに特別契約栽培米として、契約当初から、こちらで指定した「同じ田んぼで7年間」安定した美味しさを継続して作り続けていただいています。

妹背牛町



妹背牛町谷川グループの生産者のみなさん ▶



ホルモン

HORUMON

牛豚合わせて全10種。
部位によって異なる味わいと
食感をお楽しみください。

北海道産で
ご提供！
全て

牛

北海道産牛上ミノ

1人前 890円税別 (税込979円)
おピリ辛 920円税別 (税込1,012円)

北海道産牛ホルモン

1人前 590円税別 (税込649円)
おピリ辛 620円税別 (税込682円)

おすすめ

北海道産牛ハツ

1人前 490円税別 (税込539円)

北海道産牛レバー

1人前 490円税別 (税込539円)

おすすめ

北海道産牛ギアラ(赤センマイ)

1人前 490円税別 (税込539円)
おピリ辛 520円税別 (税込572円)

豚

北海道産豚ホルモン

1人前 450円税別 (税込495円)
おピリ辛 480円税別 (税込528円)

おすすめ

にくとら

上富良野産豚ガツ 1人前 450円税別 (税込495円)

おすすめ

上富良野産コブクロ 1人前 450円税別 (税込495円)

上富良野産豚タン 1人前 450円税別 (税込495円)

にくとらホルモン3種盛り

1,280円税別 (税込1,408円)
おピリ辛 1,350円税別 (税込1,485円)

単品



おすすめ

北海道産豚
ピリ辛一本バラ
540円税別 (税込594円)



トントロ
1人前 450円税別 (税込495円)



北海道産豚カルビ
1人前 450円税別 (税込495円)



北海道産
つば漬け豚ジン

1人前 450円税別 (税込495円)



北海道産
豚ロース

1人前 450円税別 (税込495円)



北海道産鶏小肉
(セセリ)

1人前 420円税別 (税込462円)



北海道産鶏もも

1人前 390円税別 (税込429円)



キノコ3種盛り

470円税別 (税込517円)



香薫ウインナー5本

350円税別 (税込385円)



季節の野菜盛り

430円税別 (税込473円)



えび

4尾 590円税別 (税込649円)



つばぬきいか

1ハイ 490円税別 (税込539円)



ボイルホタテ

4個 490円税別 (税込539円)

デザート

DESSERT



十勝高田牧場

ジャージー生乳使用



Jersey Brown
Since 1991

十勝高田牧場のジャージー生乳は

NON-GMO飼料

(非遺伝子組換え飼料)で育てられた
ジャージー牛から搾乳された生乳です。

乳脂肪・乳タンパク質の含有量が高く、

コクと深い味わいが特徴です。



高田牧場ジャージー
コーヒーゼリーパフェ

580円税別 (税込638円)

「北のハイグレード2020」

受賞商品



食後の
さっぱり
お口直しに!

三冠獲得

高田牧場ジャージー
フローズンヨーグルト

120ml 280円税別
(税込308円)



高田牧場ジャージー
プリンパフェ

480円税別 (税込528円)



高田牧場ジャージー
杏仁パフェ

480円税別 (税込528円)



高田牧場ジャージー
ごまプリンパフェ

480円税別 (税込528円)



高田牧場ジャージー
チョコバナナパフェ

680円税別 (税込748円)



にくとら

にくとら
オリジナルケーキ
(スフレ/チョコ生/ホワイトチョコ生)

各480円税別 (税込528円)





高田牧場ジャージー
カッサータ

580円^{税別} (税込638円)



高田牧場ジャージー
カタラーナ

580円^{税別} (税込638円)



高田牧場ジャージー
なめらかプリン

380円^{税別} (税込418円)



高田牧場ジャージー
抹茶プリン

450円^{税別} (税込495円)



高田牧場ジャージー
オレンジプリン

450円^{税別} (税込495円)



高田牧場ジャージー
りんごプリン

450円^{税別} (税込495円)



高田牧場ジャージー
ごまプリン

380円^{税別} (税込418円)



高田牧場ジャージー
杏仁豆腐

380円^{税別} (税込418円)



高田牧場ジャージー
ストロベリー杏仁

450円^{税別} (税込495円)



高田牧場ジャージー
マンゴー杏仁

450円^{税別} (税込495円)



高田牧場ジャージー
プリミス(プリン&ティラミス)

450円^{税別} (税込495円)



高田牧場
ジャージーソフトクリーム

300円^{税別} (税込330円) ^{ミニ} 200円^{税別} (税込220円)



高田牧場ジャージー
ワッフルコーンパフェ
(チョコ/ストロベリー/マンゴー)

580円^{税別} (税込638円)



十勝ミルキー
アイスクリーム

(バニラ/北海道ストロベリー/
十勝あずき/北海道とうきび)

120ml 各250円^{税別} (税込275円)



十勝川西の
生乳で作った
アイスクリームです



人気のポップینگシャワーが食べられる!



Ice Cream Portion Cup

アイスクリーム ポーションカップ

¥各350税別
(税込385円)

内容量：125ml

baskin **BR** robbins-
サティワン



ORANGE SORBET
オレンジソルベ

爽やかさ満点!
みずみずしいオレンジを
丸ごと食べているようなソルベ



POPPING SHOWER®
ポップینگシャワー

ポップロックキャンディが弾ける
ミントとチョコ風味の
人気 No.1 フレーバー!



CHOPPED CHOCOLATE
チョップドチョコレート

ミルクチョコレートに
空手チョップで砕いたような
チョコレートをちりばめました



CARAMEL RIBBON
キャラメルリボン

バニラとマッチした
こだわりのキャラメル
とろ〜り食感がお口いっぱい!



VANILLA
バニラ

バニラの豊かな香りに
とことんこだわった
サティワンの自信作



VERY BERRY STRAWBERRY®
ベリーベリーストロベリー

イチゴピューレを使った
香り高いフレーバー



COTTON CANDY
コットンキャンディ

ポップな見た目が大人気!
甘くてやさしい、わたがし味の
アイスクリーム



お子様メニュー



お子様Aセット
(ハンバーグ)

580円税別(税込638円)

※写真はイメージです。※デザートの種類は選びいただけません。



お子様Bセット(うどん)

580円税別(税込638円)



お子様Cセット(ラーメン)

580円税別(税込638円)



HAPPY BIRTHDAY!

「にくとらオリジナルケーキ」の中から
おひとつプレゼント!

※お誕生日当日と前後一日の方が対象です。
※入店時に生年月日を証明できる物のご提示をお願いします。



盛り合わせ

MORIAWASE



にくとら特上盛り



3,480円税別 (税込3,828円)



にくとら上盛り



2,480円税別 (税込2,728円)



にくとら盛り

1,780円税別 (税込1,958円)



北海道産牛の盛り合わせ

1,780円税別 (税込1,958円)



海鮮盛り合わせ

1,480円税別 (税込1,628円)

宴会コース

予約
4名様から

全コース

ライス・スープ
ハーフ冷麺
デザート付き

※写真は5,000円コース
3人前のイメージです。

お1人様

5000円 税別
コース (税込5,500円)

- ◆池田牛サガリ
- ◆道産牛サガリ
- ◆にくとら厚切り牛タン
- ◆にくとら牛カルビ
- ◆道産牛ミスジ
- ◆サフォーククロス
- ◆生ラムジンギスカン
- ◆牛上ミノ
- ◆ピリ辛一本パラ
- ◆ウインナー
- ◆海鮮盛り合わせ
- ◆季節の野菜
- ◆つつみ菜サンチュ
- ◆キムチ3点盛り
- ◆サラダ
- ◆ライス
- ◆冷麺(ハーフ)
- ◆カルビスープ
- ◆プリンパフェ

お1人様

4000円 税別
コース (税込4,400円)

- ◆にくとら牛サガリ
- ◆にくとら牛ハラミ
- ◆にくとら牛タン
- ◆にくとら牛カルビ
- ◆生ラムジンギスカン
- ◆牛ホルモン
- ◆トントロ
- ◆鶏小肉
- ◆ウインナー
- ◆季節の野菜
- ◆つつみ菜サンチュ
- ◆キムチ
- ◆サラダ
- ◆ライス
- ◆冷麺(ハーフ)
- ◆ふんわり玉子スープ
- ◆十勝ミルクアイス
- ◆各種

お1人様

3000円 税別
コース (税込3,300円)

- ◆にくとら牛サガリ
- ◆赤身牛カルビ
- ◆生ラムジンギスカン
- ◆豚カルビ
- ◆豚ホルモン
- ◆鶏小肉
- ◆ウインナー
- ◆季節の野菜
- ◆つつみ菜サンチュ
- ◆キムチ
- ◆サラダ
- ◆ライス
- ◆冷麺(ハーフ)
- ◆わかめスープ
- ◆ミニソフト

コース
ご利用の
場合のみ

飲み放題

豊富なアルコールメニューをご用意!
お食事と一緒にお楽しみください!

※ラストオーダー15分前。
※グラスは交換になります。

90分 1,480円 税別
(税込1,628円)

120分 1,880円 税別
(税込2,068円)

ディンスボール

**ボウリング
パック**

各コース料金

+1,470円 税込

★焼肉のコースにボウリング2ゲームがついた楽しいプラン!★

宴会コース + ボウリング2ゲーム + 貸シューズ

目利き



肉をダイレクトに味わうから、お肉選びでは厳しい目利きを徹底。地元のブランド肉や焼肉店だからこそ知っている上質な肉を、独自の仕入れルートから取り寄せ、お客様がお求めやすい価格でご提供しています。また、美味しさが引き立つスピーディーな処理を施し、皆様にいちばんおいしい状態を届けられるよう心がけています。

にきとらの
こだわり



空間

ゆとりのある開放的な食事空間。テーブル席は壁で仕切られた半個室なつくりなので、ゆったりと落ち着いてお食事ができます。また、店内にはロースターを完備。優れた換気空間は、においが服や髪につきにくく、お食事もお楽しみいただけます。家族の団らんにも、デートにもおすすめです。ひとり焼肉席もご用意。お一人様でも気兼ねなくご来店いただけます。



急速換気

…………… 約3分半で客席全体の空気を入れ替えています。……………
焼肉の虎 木野店は常に換気をし、少しでも安心して食事をしていただける環境作りを心掛けています。

